



WEILBURG

# *Bankettmappe*



*Informationen für eine gelungene Feier*

*HOTEL LAHNSCHLEIFE*

*Hainallee 2*

*35781 Weilburg*

*Tel.: 06471/49210*

*Fax: 06471/4921777*

*E-Mail: [info@hotel-lahnschleife.de](mailto:info@hotel-lahnschleife.de)*

*Internet: [www.hotel-lahnschleife.de](http://www.hotel-lahnschleife.de)*

*Bitte beachten Sie: Mit Erscheinen einer aktuellen Ausgabe verlieren vorherige Versionen der Bankettmappe ihre Gültigkeit.  
Stand: Januar 2022*

# **Man soll die Feste feiern, wie sie fallen...**

*Egal, ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion oder Taufe, Einschulung, Firmenfeier oder Hochzeit – bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihre persönlichen Feierlichkeiten.*

*Ob in kleiner, privater Atmosphäre im Wintergarten, dem Restaurant „Caprice“ oder unserem Café/ Café Haintor, rustikal in unserem Gewölbe- und Weinkeller „La Cave – Wolfs Keller“ oder „ganz groß“ in unserem Bankettbereich.*

*Gemeinsam besprechen wir ausführlich alle Details von der Raum- bis zur Menü- oder Buffetauswahl, den passenden Getränken und der passenden Raum- und Tischdekoration.*

*Ihr Vertrauen ist unser Ansporn, Ihnen unvergessliche Stunden in unserem Hotel Lahnschleife zu bereiten - deshalb überlassen wir nichts dem Zufall.*

*Für hohen Genuss aus der Küche steht unser Küchenchef, Herr Stefan Braukmann, und für besten Service wird unser freundliches Serviceteam sorgen.*

*In unserer Bankettmappe erhalten Sie einen ersten Überblick über unsere Leistungen und Anregungen für die Ausgestaltung Ihrer Feierlichkeiten.*

**2** *Vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache mit unter der Telefonnummer: 06471/49210.*

*Wir freuen uns auf Sie!*

*Ihr Team vom Hotel Lahnschleife*



# **Räumlichkeiten**

*Für Ihre Feier stehen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung:*

## **Restaurant „Caprice“**

*Unser À-la-carte-Restaurant bietet Raum für maximal 70 Personen. Das mediterrane Ambiente, die großzügige Terrasse und unser freundliches Serviceteam lassen Ihre Feier gelingen. Die **Hotelbar sowie das Café „Haintor“** können bei Bedarf ebenfalls genutzt werden.*



## **Gewölbekeller „Wolfskeller“**

*Ein ganz besonderes Ambiente erwartet Sie in unserem "Wolfskeller". Der rustikale Gewölbekeller eignet sich ideal für kleinere Feiern mit bis zu 50 Personen. Wir empfehlen Ihnen eine Weinprobe mit Fingerfood-Buffet.*



**3**

## **Unsere Banketträume**

*Unsere großzügigen Banketträume eignen sich ideal für Feierlichkeiten im großen Rahmen. Je nach Platzbedarf kann man einige Räume auch kombinieren, so dass hier Feiern für bis zu 100 Personen möglich sind.*



## Banketträume

Kombinationen	Größe	Empfang	Stuhlreihen	Mögliche Gästezahl bei verschiedenen Bestuhlungsvarianten				Runde Tische
				Parlamentarische Form	Block-Form	U-Form		
Rom	56 m <sup>2</sup>	45	35	35	25	25	30	
Athen	50 m <sup>2</sup>	30	28	24	20	18	24	
Rom + Athen	106 m <sup>2</sup>	60	60	50	40	40	48	
Madrid	78 m <sup>2</sup>	50	45	50	45	45	45	
Paris	89 m <sup>2</sup>	70	60	54	40	40	64	
Paris + Madrid	168 m <sup>2</sup>	120	100	90	50	50	100	
Foyer	90 m <sup>2</sup>	50	-	-	-	-	-	
Café Haintor (1. OG)	90 m <sup>2</sup>	80	40	40	30	30	36-	
Café (EG)	50 m <sup>2</sup>	30	-	-	24	25	24	
Wolfs Keller	45 m <sup>2</sup>	40	-	-	34	-	-	

4

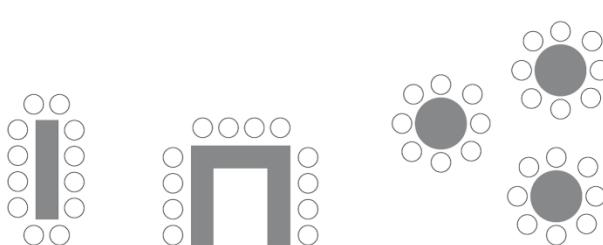
Die Räume Rom und Athen sowie Madrid und Paris können jeweils zu einem größeren Raum kombiniert werden.

Die Raummiete in Höhe von 150,00 € entfällt bei Wahl eines Menüs oder Buffets ab 25,00 € pro Person bei mindestens 30 Personen.

## Tischformen

Wir bieten eine Vielzahl von Tischanordnungen an. Die Möglichkeiten richten sich nach der Wahl des Raums.

- runde Tische bis zu 10 Personen
- U-Form
- T-Form
- Block
- Einzeltische



## **Dekoration**

<i>weiße Tischwäsche</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>weiße Mundservietten</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>Menükarten vom Haus</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>Menükarte, gerollt, auf Pergamentpapier</i>	<i>2,00 € / Stück</i>
<i>Silberne Platzteller (matt)</i>	<i>1,50 € / Stück</i>
<i>Stuhlhussen (nur in den Banketträumen möglich)</i>	<i>4,50 € / Stück</i>
<i>Silberne 5-armige Kerzenleuchter inkl. weißer Kerzen</i>	<i>7,50 € / Stück</i>

*Gerne organisieren wir Ihnen Blumenschmuck nach Ihren Wünschen und sind Ihnen bei der Dekoration der Räumlichkeiten behilflich. Bitte beachten Sie, dass wir bei besonders aufwendigen Dekorationen, die Kosten für das benötigte Personal in Rechnung stellen.*



## **Unterhaltung**

<i>Tanzfläche (inkl. Aufbau)</i>	<i>200,00 €</i>
<i>DJ / Band</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>
<i>Alleinunterhalter, z.B. Zauberer, Spaßkellner etc.</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>

*Ab 1:00 Uhr berechnen wir 28,00 € pro Mitarbeiter und Stunde.*

## **Weitere Angebote**

<i>Cateringpauschale Lahnwiese (z.B. für BBQ-Buffet)</i>	<i>250,00 € pauschal</i> <i>Essen und Getränke nach Absprache</i>
<i>Cateringpauschale Sektempfang am Schloss Weilburg</i>	<i>150,00 € pauschal</i> <i>Getränke nach Verbrauch</i>
<i>Shuttleservice (Hotelbus, 8 Sitzplätze)</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>
<i>Fotograf</i>	<i>Preis auf Anfrage</i>
<i>Hochzeitsautos mit Fahrer</i>	<i>250,00 € Anreisepauschale</i> <i>90,00 € pro Stunde</i>

**6**



*Adenauer Mercedes*



*BMW V8*



*Ponton Mercedes*



# Übernachten im Hotel Lahnschleife

Eine Atmosphäre zum Wohlfühlen bieten unsere 77 komfortablen Gästezimmer. In den Zimmern finden Sie alle modernen Annehmlichkeiten wie Flatscreen-TV, Föhn, Telefon, Minibar, Schließfächer und kostenfreies WLAN. Ein Teil der Zimmer verfügt auch über einen Balkon. Barrierefreie Zimmer sind ebenfalls buchbar.

Im Preis enthalten sind außerdem das reichhaltige Frühstück vom Buffet, kostenfreies Parken direkt am Hotel und die Nutzung des Wellnessbereichs mit Schwimmbad, Sauna, Dampfbad und Fitnessraum.

5

## Für unsere Hochzeitspaare:

Für das Hochzeitspaar stellen wir unser Doppelzimmer Komfort mit Whirlpool kostenfrei zur Verfügung (bei einer Feier in unserem Haus ab 30 Personen und einem ausgewählten Buffet oder Menü ab 25,00 € pro Person).

**Zimmersonderpreise für Ihre Gäste** (bei einer Feier in unserem Haus ab 30 Personen und einem ausgewählten Buffet oder Menü ab 25,00 € pro Person)

Doppelzimmer Standard

112,00 €

Einzelzimmer

85,00 €



7



## ***Canapés, Crostini und Co.***

<i>Räucherlachs mit Sahne- Meerrettich</i>	2,35 € pro Stück
<i>Forelle mit Preiselbeersahne</i>	2,35 € pro Stück
<i>Aal</i>	2,35 € pro Stück
<i>Matjes mit feinen Zwiebeln und Lauch</i>	2,35 € pro Stück
<i>Thunfisch mit Gurken und Zwiebeln</i>	2,35 € pro Stück
<i>Meeresfrüchte</i>	3,50 € pro Stück
<i>Hummer mit Zitronenfilet</i>	3,80 € pro Stück
<i>Kaviar, Ei und Crème Fraiche</i>	6,50 € pro Stück
<i>Putenbrust mit Ananas und Curry</i>	1,80 € pro Stück
<i>Entenbrust mit Orangenfilet und Sauce Cumberland</i>	2,30 € pro Stück
<i>Hähnchenfilet mit Kirschtomaten</i>	1,80 € pro Stück
<i>Gänse - Rilette mit Walnüssen und Sesam</i>	2,50 € pro Stück
<i>Parmaschinken und Melonenkugeln</i>	2,30 € pro Stück
<i>Tatar mit Zwiebeln und Kapern</i>	2,30 € pro Stück
<i>Mortadella mit Pistazien und Tomate</i>	1,80 € pro Stück
<i>Mailänder Salami</i>	1,80 € pro Stück
<i>Saftschinken</i>	1,60 € pro Stück
<i>Kassler Braten</i>	1,60 € pro Stück
<i>Leberpastete</i>	1,90 € pro Stück
<i>Entenleber-Pastete mit Oliven</i>	2,30 € pro Stück
<i>Roquefort mit Birnenspalten</i>	2,30 € pro Stück
<i>Marinierter Ziegenkäse mit Pistazienkruste</i>	2,30 € pro Stück
<i>Mozzarella mit Tomate und Basilikum</i>	1,80 € pro Stück
<i>Frischkäse mit Kräutern und Meerrettich</i>	1,80 € pro Stück
<i>Rohmilchkäse</i>	1,90 € pro Stück
<i>Crostini mit Lachstartar und Koriander</i>	2,10 € pro Stück
<i>Crostini mit Oliventapenade und Ei</i>	2,10 € pro Stück
<i>Crostini mit Leberpastete</i>	2,10 € pro Stück
<i>Bruschetta mit Auberginen</i>	1,80 € pro Stück
<i>Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella</i>	1,80 € pro Stück
<i>Arancini mit Erbsen-Minze-Füllung</i>	2,50 € pro Stück
<i>Arancini mit Hackfleischfüllung</i>	2,50 € pro Stück
<i>Arancini mit Parmesan</i>	2,50 € pro Stück



## Appetizer

<i>Lachspralinen</i>	2,30 € pro Stück
<i>Cocktailtomaten, gefüllt</i>	1,90 € pro Stück
<i>Pumpernickel mit Frischkäse</i>	1,90 € pro Stück
<i>Verschiedene Mini-Flammkuchen</i>	2,10 € pro Stück
<i>Cracker mit Frischkäsecrème</i>	1,80 € pro Stück
<i>Matjesticatar auf Apfelscheiben</i>	2,25 € pro Stück
<i>Feigen, gefüllt mit Frischkäse</i>	2,60 € pro Stück
<i>Pflaumen im Speckmantel</i>	2,30 € pro Stück
<i>Gemüsespieße</i>	2,20 € pro Stück
<i>Tomaten-Mozzarella-Spieße</i>	2,20 € pro Stück
<i>Auberginen- und Zucchinihäppchen, gebacken</i>	2,20 € pro Stück
<i>Schweizer Käsehäppchen auf Konfekt</i>	2,40 € pro Stück
<i>Feine Würstchen im Plunderteig</i>	2,40 € pro Stück
<i>Herhaftes Plundergebäck mit Gemüsefüllung</i>	2,20 € pro Stück
<i>Crespelle, gefüllt mit Lachs</i>	2,90 € pro Stück

9

## Kaffee, Kuchen und belegte Brötchen

<i>Gedeckpreis</i> (wenn Kuchen selbst mitgebracht wird)	
<i>Kaffee/Kaffeespezialitäten, Tee und sonstige Getränke</i> werden separat nach Verbrauch berechnet.	6,50 € pro Person
<i>1 Stück Torte oder 2 Stück Blechkuchen, Kaffee und Tee in Literkannen</i>	8,50 € pro Person
<i>2 belegte Schnittchen, Kaffee und Tee in Literkannen</i>	9,50 € pro Person
<i>2 Stück Blechkuchen, 1/2 belegtes Brötchen, Kaffee und Tee in Literkannen</i>	11,50 € pro Person
<i>Hochzeitstorte, Geburtstagskuchen etc.</i>	Preis auf Anfrage

*Bei allen Pauschalen werden Kaffeespezialitäten und sonstige Getränke (Wasser, Softgetränke, Wein etc.) nach Verbrauch berechnet. Bei der Kuchenauswahl richten wir uns gerne nach Ihren Wünschen. Bitte beachten, Sie, dass wir spätestens einen Tag vor der Veranstaltung eine ungefähre Personenanzahl zur Planung benötigen.*



## ***Frühstücksbuffet***

*ab 15 Personen*

### ***Französisches Frühstück***

*Kaffee, Tee, Milch*

*Croissants, Schokocroissants, Brioche*

*Butter, Marmelade, Camembert, Brie,*

*Burgunderschinken, Salami*

*Frisch geschnittene Früchte*

*Cruditees mit Dip*

**10**

---

***13,00 € pro Person***

### ***Bayerisches Frühstück***

*Kaffee, Tee, Milch*

*Brezen, Laugenstangen, Semmeln*

*Butter, Marmelade, gekochter und roher Schinken,*

*geschnittener Bergkäse*

*Gemüsesticks mit Dip*

*Weißwurst, Leberkäse,*

*Leberknödelsuppe*

*Rettich und Radieschen*

*Bircher-Müsli, Obstkorb*

***17,50 € pro Person***

*Bayrisches Frühstück gerne auch mit Weißbier (Aufpreis: 4,50 € pro Person)*



## **Amerikanisches Frühstück**

*Kaffee, Tee, Milch, frischer Orangensaft*

*Brownies und Muffins*

*Toastbrot, Brötchen*

*Butter, Erdnussbutter, Marmelade, Pastrami, Cheddar*

*Pancakes mit Ahorn-Sirup*

*Rührei, Bacon, Baked-Beans, Hush-Browns, Grilltomaten*

*frisch geschnittene Früchte*

*Cornflakes, Smacks, Schoko-Pops*

**17,00 € pro Person**



**11**

*Gerne stellen wir Ihnen auch ihr individuelles Frühstück nach Ihren Wünschen zusammen.*

*...oder reservieren Sie einen Tisch in unserem Restaurant „Caprice“, wo Sie täglich an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet von 06.30 Uhr – 10.30 Uhr teilnehmen können.*

## ***Menüs und Buffets zur Wahl***

**12**

---



*Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menü- und Buffetvorschläge unseres Küchenchefs Herrn Braukmann. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Komponenten der Menüs und Buffets auch kombinieren. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.*



## ***Saisonale Menüs***

### ***Frühjahr***

*ab 20 Personen*

#### ***Menü I***

*Kräuterschaumsüppchen  
mit Garnelentatar am Zitronengras-Spieß*

\*\*\*

*Perlhuhnbrust mit gerahmten Morcheln,  
Bandnudeln und Marktgemüse*

***22,00 € pro Person***

**13**

---

#### ***Menü II***

*Schweinefilet im Schinkenmantel  
auf Tomaten-Rucola-Ragout mit Gnocchi*

\*\*\*

*Buttermilcheis auf karamellisierten Zitrusfrüchten*

***22,00 € pro Person***

#### ***Menü III***

*Bunter Blattsalat mit Sprossen,  
gebratenem Pancetta und Kräutern*

\*\*\*

*Zanderfilet auf Frühlingslauch mit Morchel-Risotto*

\*\*\*

*Holunderblüten-Eis auf Erdbeersalat*

***27,50 € pro Person***



## ***Sommer***

*ab 20 Personen*

### ***Menü I***

*Cremesüppchen von der Strauchtomate  
mit Avocadopüree*

\*\*\*

*Schweinefilet im KräutermanTEL an Dijon-Senf-Sauce  
mit Kohlrabi und Herzoginkartoffeln*

***23,50 € pro Person***

### ***Menü II***

**14**

---

*Putenbruströllchen mit grünem Spargel und Frischkäse  
auf Tomatensugo mit Bandnudeln*

\*\*\*

*Erdbeeren mit grünem Pfeffer,  
Crema-Balsamico und Bourbon-Vanilleeis*

***24,00 € pro Person***

### ***Menü III***

*Sommersalat mit gebratenem Garnelenspieß  
und Minz-Passionsfrucht-Dressing*

\*\*\*

*Rinderfilet auf gebratenen Pfifferlingen  
mit Dauphinekartoffeln und Sommergemüse*

\*\*\*

*Champagnerrahmeis  
mit Zitrusfrüchteragout und Minzpesto*

***42,00 € pro Person***



## ***Herbst***

*ab 20 Personen*

### ***Menü I***

*Herbstlicher Salat*

*mit Brombeer dressing und gebratenen Waldpilzen*

\*\*\*

*Wildgoulasch mit Serviettenknödeln und Rosenkohl*

***22,00 € pro Person***

### ***Menü II***

**15**

*Perlhuhnbrust auf gepfeffertem Kürbisgemüse  
mit Wildreis und Cranberryjus*

\*\*\*

*Schokoladenmousse im Krokantmantel  
an Waldbeerenragout*

***21,50 € pro Person***

### ***Menü III***

*Eichblattsalat mit Radicchio, Orangenfilets  
und gebratenen Garnelen*

\*\*\*

*Röllchen vom Kalbshüfte mit Waldpilz-Frischkäse-Füllung  
auf buntem Bohnenragout und Bandnudeln*

\*\*\*

*Beeren mit Vanilleeis und Grand-Marnier-Sabayon*

***35,50 € pro Person***



## **Winter**

*ab 20 Personen*

### **Menü I**

*Gefüllte Pouladenkeule  
mit Kartoffel- Steckrübenpüree und Geflügeljus und Gemüse*

\*\*\*

*Topfenstrudel  
mit Vanillesauce und Apfel-Birnen-Kompott*

**22,00 € pro Person**

### **Menü II**

*Kartoffelcremesüppchen  
mit Wildschinkenstreifen und Majoran*

\*\*\*

*Lachsfilet unter der Kartoffelkruste  
mit Thymianschaum und buntem Wintergemüse*

**23,50 € pro Person**

### **Menü III**

*Feldsalat mit Haselnussöl, Speckstreifen und Croutons*

\*\*\*

*Geschmorte Kalbshaxe  
mit Hagebuttenjus und Kartoffel-Rosenkohl-Stampf*

\*\*\*

*Zweierlei Schokoladenmouse im Glas  
mit Rumtopffrüchten*

**30,50 € pro Person**



## ***Spargelmenü***

**15.04. - 24.06.**

*ab 20 Personen*

*Spargelcremesüppchen  
mit Backerbsen und Schnittlauch*

\*\*\*

*Risotto mit zweierlei Spargel,  
Rucola, Rotbarbenfilet und Garnelen*

\*\*\*

*Hausgemachtes Erdbeersorbet  
mit Minzpesto und karamellisiertem Spargel*

**29,50 € pro Person**

**17**

---

## ***Gänsemenü***

***ab 11.11.***

*ab 20 Personen*

*Herbstlicher Blattsalat  
mit Brombeervinaigrette und Walnusskrokant*

\*\*\*

*Gänsebraten (Brust und Keule)  
mit Kartoffelklößen, Rotkohl, Maronen und Beifüßjus*

\*\*\*

*Bratapfel mit Vanilleeis*

***38,50 € pro Person***



***Hessische Menüs***  
***mit Zutaten aus dem Lahntal***

*ab 20 Personen*

***Menü I***

*Bunter Blattsalat mit Ölrauke  
und gebratenen Kräutersaitlingen*

\*\*\*

*Filet vom hessischen Landschwein im Speckmantel gebraten  
auf Stampfkartoffeln mit Röstzwiebeln und gerahmtem Wurzelgemüse*

\*\*\*

*Apfelweincreme mit Schmandeis*

***30,50 € pro Person***

**18**

---

***Menü II***

*Frankfurter Kräuterschaumsüppchen  
mit Flusskrebsen*

\*\*\*

*Hessisches Apfelweinhuhn  
mit Schmorgemüse, Kartoffeln und Champignons*

\*\*\*

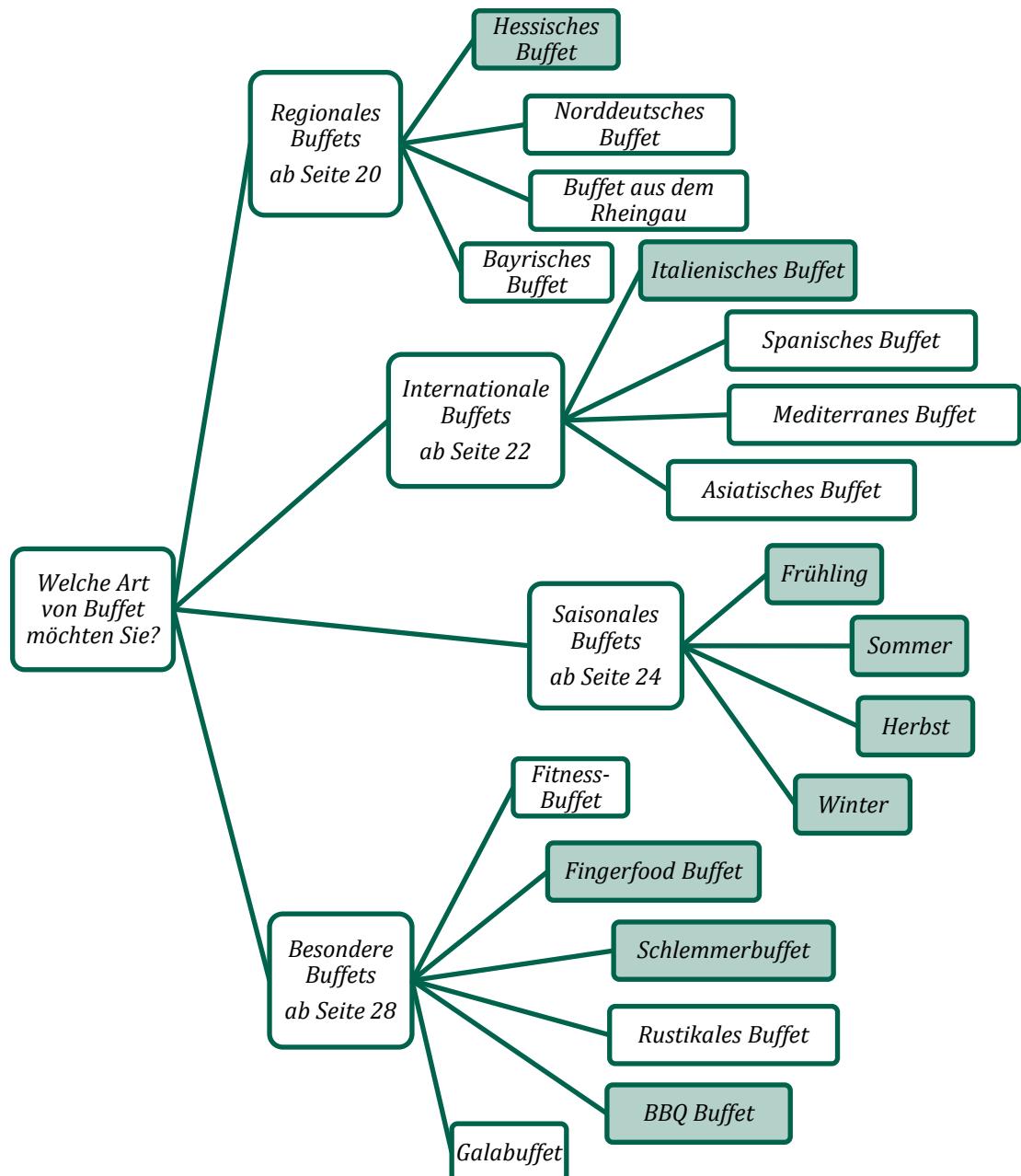
*Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanille-Apfelbrand-Eis*

***29,00 € pro Person***



## Unser kleiner Buffetführer

Um Ihnen die Wahl Ihres Buffets zu erleichtern, finden Sie hier zunächst eine Übersicht mit den vielfältigen Buffetvorschlägen unseres Hauses zur Verfügung.



Die grün markierten Buffets finden Sie in dieser Bankettmappe. Sollten Sie sich für weitere Buffets aus dieser Übersicht interessieren, stellen wir Ihnen die Vorschläge gerne zur Verfügung.



## ***Hessisches Buffet I***

*ab 20 Personen*

### *Kalte Gerichte*

*Roter Presskopf in Kräutermarinade*

*Räucherfischauswahl aus dem Taunus mit Apfelmeerrettich*

*„Gekochtes vom Mastochsen“ mit Frankfurter Grüner Sauce*

*Handkäś' mit Musik*

*Rheingauer Spundekäś' mit Salzgebäck*

*Oberhessische Wurstspezialitäten mit Schweinemett*

*Wildpastete mit Preiselbeeren an Apfel-Zwiebelsalat*

### *Suppe*

*Hühnerkraftbrühe mit Grießklößchen*

### *Warme Gerichte*

*Rippchen im „Äppelwoisud“ mit Sauerkraut und Dampfkartoffeln*

*Schweineschinken in der Kruste mit Schwarzbiersauce und Semmelknödel*

*Gebratene Filets von der Forelle in Mandelbutter,  
dazu Lauchgemüse und Reis*

### *Salate*

*Schnippelbohnensalat mit Kartoffeln*

*Tomatenosalat mit Zwiebelringen*

*Kohlsalat mit Speckwürfeln und Kümmel*

*Karottensalat mit Nüssen*

*Verschiedene Blattsalate mit drei verschiedenen Dressings*

### *Brot*

*Wasserweck, Brötchenrad, Stangenbrot, Laugenbrezel*

*Butter und Schmalz*

### *Dessert*

*Sabayon vom Äppelwoi*

*Lauwarmer Kirschenmichel mit Vanillesauce*

*frische Früchte aus Omas Garten*

*Zwetschgenmousse mit Schuss*

***34,00 € pro Person***



## ***Hessisches Buffet II***

*ab 20 Personen*

### *Kalte Gerichte*

*Mett mit Zwiebeln*

*Taunusforelle mit Meerrettich*

*Speckkartoffelsalat*

*Kraut- und Tomatensalat*

*Handkäs' mit Musik*

*Hessische Schinken- und Bratenplatte*

*mit saurem Gemüse*

### *Suppe*

*Gemüseeintopf*

**21**

### *Warme Gerichte*

*Gekochte Ochsenbrust mit Frankfurter Grüner Soße*

*Schweinekrustenbraten mit Kümmelsauce*

*Kassler im Brotteig*

*Salzkartoffeln, Knödel und Sauerkraut*

### *Dessert*

*Äppelränz'scher*

*Äppelwoi-Creme mit Zimt*

*Frankfurter Pudding mit Rotweinsauce*

***27,00 € pro Person***



## ***Italienisches Buffet I***

*ab 20 Personen*

### *Kalte Speisen*

*Melone mit Parmaschinken*

*„Vitello tonnato“ – poelierte Kalbsnuss auf Thunfischsauce*

*„Caprese“ – Tomatenscheiben und Mozzarella mit Basilikum*

*Carpaccio vom Lachs auf Zitronenmascarpone*

*„Antipasti“ – marinierter Gemüse in Olivenöl und Kräutern*

*Crevettencocktail in der Avocado*

*ganzer pochierter Lachs*

### *Suppe*

*Minestrone mit Grano Padano*

### *Warme Speisen*

*Ragout von Edelfischen in Pesto Genovese*

*Osso Buco mit Gremole*

*Saltimbocca alla Romana*

*Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken*

*Tagliatelle verde, Penne mit Brokkoli und Knoblauch*

*in Safransauce und Käse gratiniert*

*Safranreis, Rissolet-Kartoffeln, buntes Marktgemüse*

### *Salate*

*Thunfischsalat mit Paprika*

*Gigantes-Bohnen mit Zwiebeln und Balsamico Bianco*

*Artischocken mit getrockneten Tomaten und Oliven*

*Frutti di Mare mit Roma Salat*

*verschiedene Nudelsalate und Blattsalate der Saison mit Dressings*

### *Brot*

*Ciabatta, Minitörtchen, Stangenweißbrot, Tomatenbrot mit Butter*

### *Käse*

*Italienische Käseauswahl*

### *Dessert*

*Panna Cotta auf Fruchtsauce*

*Tiramisu*

*Frische Früchte, mariniert in Galliano*

*Feigentorte mit Amarettosahne*

*Kaffeecreme mit Amarenakirschen*

***49,00 € pro Person***



## ***Italienisches Buffet II***

*ab 20 Personen*

### *Kalte Speisen*

*ganzer pochierter Lachs mit Limonensauce*

*Zweierlei Paprika mit Thymian*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola*

*Getrüffelte Pilze*

*Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum*

*Gegrilltes Gemüse mit Salbei*

*Salat von Meeresfrüchten mit Zitrone und Fenchel*

*Salatauswahl mit Dressing*

### *Warme Speisen*

*Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken*

*Poulardenbrust mit Rosmarin*

*Tri di Pasta – dreierlei Nudeln*

*Dorade mit mediterranen Kräutern*

**23**

---

### *Beilagen*

*Pilav, Kräutergnocchi, Ofengemüse*

### *Käse*

*italienische Käseauswahl*

### *Dessert*

*Tiramisu mit Amaretto*

*Obstsalat mit Marsala*

***31,50 € pro Person***



## ***Frühlingsbuffet***

*ab 20 Personen*

### *Kalte Vorspeisen*

*Geräucherte Taunusforelle mit Sahnemeerrettich*

*Terrinen und Pasteten von Edelfischen mit Kräuterschmand*

*Am Stück gebratener Frischlingsrücken,  
garniert mit grünem Spargel und Früchten*

*Angemachte Salate und Blattsalate der Saison  
mit Sprossen, Körnern und Kresse, dazu zweierlei Dressings*

*Gekochte Eier mit Frankfurter Grüner Soße*

*Brotauswahl und Butter*

**24**

---

### *Suppe*

*Spargelcremesüppchen mit Brunnenkresse*

### *Warme Speisen*

*Lammhaxe mit Frühlingskräutern*

*Lachsschnitte auf gebratenem Spargel*

*Schweinefilet „Toskana“*

*Farfalle in Brunnenkresse-Tomatensud*

*Annakartoffeln, Dominoreis, feine Nudeln und buntes Gemüse*

### *Dessert*

*Rhabarber-Erdbeer-Kompott*

*Eierlikörmousse*

***33,50 € pro Person***



## ***Sommerliches Buffet***

*ab 20 Personen*

### *Kalte Vorspeisen*

*Tomatensalat mit roten Zwiebeln*

*Hausgeräucherte Maispoularde an würziger Orangenvinaigrette*

*Gurkenschiffchen, gefüllt mit Dill-Frischkäse*

*Pochierte Lachsschnitte mit Limonensauce*

*Gebratenes Gemüse mit verschiedenen Kräutern*

*Angemachte Salate und Blattsalate mit dreierlei Dressings*

*Variation von Körnern, Sprossen und Kresse*

*Brotauswahl mit Butter und Schmalz*

**25**

---

### *Suppe*

*Gazpacho andaluz*

### *Warme Speisen*

*Schweinefiletspitzen in Pfifferlingsrahm*

*Gebratener Zander auf Zuckerschoten*

*Poulardenbrust auf glasierten Nektarinen*

*Gefüllte Kohlrabi mit buntem Reis*

*Tagliatelle, Gemüserösti, Salbeiknöpfli und Sommergemüse*

### *Dessert*

*Ragout von Herzkirschen auf Kirschwasser - Mousse*

*Erdbeerstrudel mit Grand Marnier - Sabayon*

***34,50 € pro Person***



## ***Herbstliches Buffet***

*ab 20 Personen*

### *Kalte Vorspeisen*

*Terrine vom Reh mit Herbstpilzen und Kräuterschmand*

*Geräucherte Entenbrust an Feigenconfit*

*Angemachte und frische Salate mit zwei verschiedenen Dressings*

*Lauwarme Kürbis-Karotten-Tarte*

*Mit Frischkäse gefüllter Kohlrabi*

*Brotauswahl mit Butter und Schmalz*

### *Suppe*

*Schaum von der Petersilienwurzel*

**26**

---

### *Warme Speisen*

*Poulardenbrust auf Kürbis-Chutney*

*Schweinefilet im Pilzmantel an Sherryrahm*

*Ragout von Edelfischen im Wurzelsud*

*Kartoffelpfanne mit Gemüse*

*Estragonknöpfli, Roulade von Kartoffeln und Zucchini, buntes Gemüse*

### *Dessert*

*Apfel- Birnenstrudel*

*Feigenmousse*

***34,00 € pro Person***



## ***Winterliches Buffet***

*ab 20 Personen*

### *Kalte Speisen*

*Wildpasteten und Terrinen mit Sauce Cumberland*

*Artischockenherzen im Kräutersud*

*Möhren-Nuss-Salat*

*Geräucherte Fischvariation*

*Ganze Lachsforelle „Gärtnerin Art“*

*Auswahl von Brot mit Butter und Schmalz*

### *Suppe*

*Cremesuppe von Maronen mit Lavendel*

**27**

---

### *Warme Speisen*

*Gänsekeule in Zimtjus*

*Hirschbraten in Cassisjus*

*Muscheln im Tomatensud*

*Winterlicher Gemüsetopf mit Schupfnudeln*

*Kartoffelklöße, Marillenknödel,  
Rosenkohl und Apfelrotkohl*

### *Dessert*

*Obstsalat mit Nüssen und Rum*

*Zitronencreme*

*Mit Nüssen und Marzipan gefüllte Äpfel*

***39,50 € pro Person***



## ***Schlemmerbuffet***

*ab 20 Personen*

### *Kalte Speisen*

*Gemüseterrine auf Gurkenstreifen*

*Wildpastete mit Trauben und Sauce Cumberland*

*Räucherfischplatte mit Lachs „Bellevue“ und Dill-Senf-Sauce*

*Glasierter Schweinerücken „schwedischer Art“*

*Tomate Mozzarella*

*Schinken mit Melone*

*Gekochter Schinken mit Spargelspitzen*

*Schweinemedaillons mit Lebermousse*

### *Suppe*

*Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne*

### *Warme Speisen*

*Geschnetzeltes von der Pute in Champignon-Sahne-Sauce, Butterspätzle*

*Roastbeef, zart rosa gebraten, mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin*

*Zopf von Zander und Lachsfilet in Dill-Shrimps-Sauce*

*mit Gemüse der Saison und gemischtem Reis*

### *Salate*

*Frische Salate der Saison*

*mit drei verschiedenen Dressings*

### *Brot*

*Partysonne, Baguette, Vollkornbrot*

*Salzbutter, Butter und Schmalz*

### *Dessert*

*Marinierte Obstvariation*

*Duett von Mousse au chocolat im Gläschen*

*Bayrische Creme mit Erdbeermark im Gläschen*

*Eistorte „Lahnschleife“*

***43,50 € pro Person***



## ***BBQ Buffet I***

*ab 20 Personen*

### *Vorspeisen und Salate*

*Tomate Mozzarella mit Rucola und Oliven*

*Melone mit Schinken und Grisini*

*Bauernsalat: Tomaten-Gurkensalat in Sauerrahm*

*Pikanter Bohnensalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat*

*Blattsalate mit Dressings und Umlagen*

*Brot, Partyrad, Baguette, Ciabatta,*

*Butter, Kräuterbutter, Tomatenbutter*

*Sour Cream, Senf, Ketchup, BBQ Sauce*

**29**

---

### *Vom Grill*

*Spare Ribs, Hähnchenbrust Spieße mit Paprika,*

*Grillbauch*

*Rinder Hüftsteaks, Bratwurst*

### *Als Beilagen*

*Kleine Rosmarinkartoffeln, Buntes Maisgemüse,*

*Makkaroni - Gratin*

### *Dessert*

*Obstsalat, Eiscreme, Muffins,*

*frische Erdbeeren mit Vanillesauce*

***28,50 € pro Person***

*Gerne bieten wir Ihnen zu unserem BBQ auch Rinderfilet, ½ Hummer, Riesengarnelen, Spanferkel-Keulen an. Oder stellen Sie sich ein Buffet zusammen. Herr Braukmann steht Ihnen gerne für eine Absprache zur Verfügung.*



## ***BBQ Buffet II***

*ab 20 Personen*

### *Vorspeisen und Salate*

*Gegrilltes Anti Pasti Gemüse  
mit gefüllten Weinblättern und mariniertem Schafskäse  
Mit Knoblauch und Kräutern marinierte Meeresfrüchte  
mit Olivenöl und Limette  
Kirschtomate mit Bocconcini und Pesto  
Bunter Gemüsesalat mit Mais und Kidneybohnen,  
gerahmter Tomaten-Gurkensalat, Cole Slaw Salat,  
Kartoffelsalat, Tortellinisalat  
Blattsalate mit Dressings und Umlagen*

*Brot, Partyrad, Baguette, Ciabatta  
Butter, Kräuterbutter, Tomatenbutter  
Sour Cream, Senf, Ketchup, BBQ Sauce  
Nachos mit Cuacamole und Salza*

### *Vom Grill*

*Pfeffer Rumpsteak, Curry Putensteaks, Koteletts, Bratwurst  
Lachsfilet in der Folie mit Aromaten  
Marinierte Garnelenspieße*

### *Beilagen*

*Feurige Chicken Wings und gefüllte Chilischoten  
Gebackene Kartoffelspalten, Folienkartoffel, buntes Grillgemüse  
Gebratener Reis mit Gemüse*

### *Dessert*

*Obstsalat, Eisbombe mit Toppings, Wackelpudding im Glas mit Vanillesauce  
Beerengrütze mit Sahne, Donuts, Brownies und Muffins*

***38,00 € pro Person***



## ***Fingerfood Buffet***

*ab 20 Personen*

***Stellen Sie sich Ihr Finger-Food-selbst zusammen***

- 1: wählen sie 3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 3 Desserts 19,00 € pro Person*
- 2: wählen sie 5 Vorspeisen, 5 Hauptspeisen, 5 Desserts 24,00 € pro Person*
- 3: wählen sie 7 Vorspeisen, 5 Hauptspeisen, 3 Desserts 26,00 € pro Person*
- 4: wählen sie 7 Vorspeisen, 6 Hauptspeisen, 5 Desserts 30,00 € pro Person*

### *Vorspeisen*

*Zucchiniröllchen mit Paprikafrischkäse und Rosmarin*

*Weiße Tomatenmousse mit Garnele und Basilikum*

*Crêpe mit Meerrettichcreme und Räucherlachs*

*Rinder-Tatar auf Laugengebäck mit kernigem Senf und Kräutern*

*Feige mit Ziegenfrischkäse und Parmaschinken*

*Cous-Cous-Salat im Glas mit Lammschinken*

*Thunfischsalat auf Reiscracker mit Wasabi und Ketakaviar*

*Crêpe mit Avocadocreme, Shrimps und Shiso-Kresse*

*Eiersalat mit Brunnenkresse*

*Schinkenröllchen mit grünem Spargel*

*Pikanter Meeresfrüchte-Salat im Glas mit Limetten-Ingwer-Dressing*

*Focaccia mit Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan*



### Hauptspeisen

*Safranrisotto mit Erbsen und Rotbarbe*

*Gebratene Garnele auf Papaya-Mango-Chutney*

*Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf gerahmtem Spinat*

*Gnocchi in Gorgonzolaram mit Spinat und Kirschtomaten*

*Zucchini-Reibekuchen mit Kräuter-Crème-Fraiche*

*Harissa Cous-Cous mit Lammfiletspieß*

*Lammkotelett unter der Kräuter-Senf-Kruste an Ratatouille*

*Geschmortes Kalbsbäckchen auf getrüffeltem Püree*

*Kleines Kalbsschnitzel auf warmem Kartoffel-Gurken-Salat*

*Hähnchen Satee mit Wokgemüse*

*Mediterraner Hähnchenspieß mit Oliven, auf Tomaten-Koriander-Ragout*

**32**

---

### Desserts

*Angemachter Joghurt im Glas mit Fruchtspieß*

*Zweierlei Schokoladenmousse im Glas mit Beeren*

*Schokotarteletts mit Vanillecreme und Früchten*

*Tonka-Bohnen-Creme-Brûlée*

*Cocos-Creme-Brûlée mit Mango-Mark*

*Pipette mit Passionsfrucht in Erdbeere*

*Exotischer Fruchtsalat mit Minze*

*Beerengrütze mit Vanilleschaum*

*Samosa mit Bananenfüllung an Schoko-Kokos-Sauce*

*Buttermilch-Beeren-Shake mit Physalis-Schoko-Spieß*



## ***Stornierungen, Stornogebühren***

*In Fällen der Stornierungen von Reservierungen seitens des Gastes oder der Nichtinanspruchnahme der vom Hotel Lahnschleife angebotenen Leistungen, werden die bestellten und reservierten, aber vom Gast nicht in Anspruch genommenen, seitens des Hotels aber angebotenen vertraglichen Leistungen (insbesondere für die Logis der Gäste, die Miete für Konferenz- und Funktionsräume und/oder die Bewirtung) zu nachstehenden Pauschalen durch das Hotel Lahnschleife dem Gast berechnet:*

- *Stornierungen zwischen einschl. 40. und einschließlich 30. Tag vor Erbringung der jeweiligen Leistungen: Berechnung von 30% der bestellten/reservierten Leistungen*
- *Stornierung zwischen einschl. 29. und einschließlich 14. Tag vor Erbringung der jeweiligen Leistungen: Berechnung von 50% der bestellten/reservierten Leistungen*
- *Stornierung zwischen einschl. 13. und einschließlich 7. Tag vor Erbringung der jeweiligen Leistungen: Berechnung von 60% der bestellten/reservierten Leistungen.*
- *Stornierung ab dem einschl. 6. Tag vor Erbringung der jeweiligen Leistungen: Berechnung von 80% der bestellten/reservierten Leistungen*

*Die Stornogebühren werden um die Beträge vermindert, die durch die Weitervermietung der stornierten Zimmer erzielt werden.*

*Die vorstehenden Stornogebühren fallen auch dann an, wenn die bestellten und reservierten Leistungen nur teilweise seitens des Gastes storniert wurden, wobei die genannten Pauschalen sich auf den Teil der Leistungen, welcher storniert wurde, beziehen, oder wenn der Gast ohne ausdrückliche Stornierung die bestellten und reservierten Leistungen nicht in Anspruch nimmt.*